



Cheesecake-Brownies



Melissa



Rezeptinfo

Zutaten für 16 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 10 Min. ⌚
+ 35 Min. Backzeit

Je Portion: 1605 kJ, 383 kcal, 35 g Kohlenhydrate,
7 g Eiweiß, 24 g Fett, 123 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

veggie

Zutaten

Menge

200 g	Butter
200 g	Zartbitterschokolade
5	Eier
370 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
3 EL	Kakaopulver
80 g	Mehl
1/2 Päckchen	Backpulver
400 g	Frischkäse (pur)
1 EL	Speisestärke

Zubereitung

Step 1:

Zuerst musst du den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine rechteckige Backform mit Backpapier auskleiden.

Step 2:

Die Butter in Stücke schneiden, die Schokolade grob hacken und beides im Wasserbad schmelzen. Anschließend vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Step 3:

In eine Schüssel gibst du vier Eier mit 250 g Zucker und dem Vanillezucker und verrührst alles gut. Eine Prise Salz dazu geben und das Kakaopulver, das Mehl und das Backpulver zu den Eiern sieben. Die Schokoladen-Butter-Mischung einrühren bis alles eine glatte Masse ist.

Step 4:

Den Brownie-Teig füllst du nun in die Backform. Dann den Frischkäse mit dem restlichen Zucker und dem übrigen Ei mit einem Schneebesen vermischen, die Speisestärke dazu geben und verrühren.

Step 5:

Gib nun die Cheesecake-Masse in großen Klecksen auf den Schokoteig und verteile sie mit einer Gabel wellenförmig. Die Backform in den Ofen geben und ungefähr 35 Minuten lang backen. Der Brownie sollte in der Mitte noch leicht feucht und klebrig sein.